



TORNEM MÉS ON FIRE QUE MAI!

GASTRO, MÚSICA I BON ROTLLET PER A TUTTI

PROGRAMACIÓ CULTURAL
I OFERTA GASTRONÒMICA 2018

MEET
& EAT

L'HOSPITALET
EXPERIENCE

lhospitaletexperience.com



Ajuntament de L'Hospitalet



Núria Marín i Martínez
Alcaldessa de L'Hospitalet

L'Hospitalet acull una nova edició del **Mobile World Congress (MWC)**, amb l'objectiu de generar noves oportunitats per a la ciutadania i contribuir al desenvolupament econòmic. Un esdeveniment que enguany té més presència que mai a la ciutat.

Així, per tercer any consecutiu, l'Ajuntament de L'Hospitalet impulsa una atractiva proposta cultural i gastronòmica en el marc de L'Hospitalet Experience, en col·laboració amb l'Associació de Gastronomia i Turisme de L'Hospitalet i el Baix Llobregat i de diferents entitats, restauradors i agents culturals de la ciutat, que omplirà la plaça d'Europa de música i de cultura.

La proposta d'enguany ofereix dos espais diferents: el **Fun Space**, amb un envelat on degustar tapes elaborades per diferents restauradors i entitats de la ciutat, en un ambient distès i amenitzat per les actuacions de diversos grups i entitats de la ciutat, i el **Chill Out Space**, un espai que permetrà als congressistes desconectar una estona.

Tot plegat, una oferta cultural i culinària de qualitat que enguany té com a protagonistes la xef Ada Parellada i l'artista Pati Baztán, que realitzaran una acció conjunta que combina creació gastronòmica i artística.

Us animo a visitar el Fun Space de la plaça d'Europa i el Chill Out Space instal·lat al costat del recinte de la Fira, on descobrireu tot allò que la ciutat ofereix als qui hi vivim i als qui ens visiteu.

No us ho podeu perdre!

QUÈ HI TROBARÀS?

VILLAGE

Fun Space

Situat a la plaça d'Europa, a poca distància caminant de l'entrada sud de la Fira Gran Via, i just al costat de la sortida de les estacions de Metro L9 i FGCC (Europa/Fira).

Aquest espai, de 3.100 m2, estarà dedicat al *tapeo*, la cultura i la tradició local. Aquí descobriràs a artistes locals i la millor música en directe, a més d'assaborir el millor de la gastronomia de L'Hospitalet.

Chill Out Space

La gran novetat d'aquesta edició és el Chill Out Space. Allà, els ciutadans i congressistes més matiners podreu fer el primer cafè del dia i, a més, venir a relaxar-vos mentre gaudiu d'un ambient distès i d'una mica de tranquil·litat per carregar les piles. Pensat com un espai on els ciutadans, treballadors de les empreses de la zona, i els congressistes puguin relaxar-se, i fer una pausa a l'aire lliure.

El Chill Out Space tindrà una superfície de 1.500 m2 i estarà situat davant l'entrada del congrés, al creuament entre l'avinguda de Joan Carles I i el carrer de les Ciències, davant l'hotel Porta Fira.



HORARIS

FUN SPACE

Dissabte, **24 de febrer, d'11 a 23 h**. El servei de restauració descansarà de 16 a 19 h. La resta d'activitats continuaran obertes.

Diumenge, **25 de febrer, d'11 a 18 h**.

De **dilluns 26 a dimecres 28** de febrer de **12 a 19 h**.

CHILL OUT SPACE

De **dilluns 26 a dimecres 28** de febrer, de **8 a 19 h**

Dijous, 1 de març, de **9 a 16 h**

TICKETS I PREUS

Els tíquets es podran adquirir a les taquilles situades al Chill Out Space i al Fun Space.

1 BEGUDA + 1 TAPA: 3,50 €

2 BEGUDES + 4 TAPES: 12 €

Als dos espais hi ha la possibilitat d'adquirir gots de plàstic a 1 €, i copes de vidre a 2 €.



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dissabte 24

De 11.30 a 12.30 h / Escenari

Mabsutins Pallassos

Pallassos

D'11.30 a 13.30 h / Plaça

Concurs de Tapes

De 12.30 a 13.30 h / Escenari

Alma de boquerón

Rumba catalana

De 12.30 a 15 h / Plaça

Burbujas Gigantes

De 12.30 a 15 h / Carpa annexa

Ada Parellada i Pati Baztán

“Respect Food & Art”

Cooking Art

De 13.45 a 16.30 h / Escenari

Dj Konguito

De 16.45 a 18.15 h / Escenari

Dj Fran

De 19.15 a 19.45 h / Plaça

Tro

Espectacle de foc

De 19.45 a 21.15 h / Escenari

Lenin Guiroloco

Orquestra de Salsa Cubana

De 21.30 a 23 h / Escenari

Dj Blanquito



Diumenge 25

De 10.30 a 11.30 h / Plaça

Esbart dansaire de L'Hospitalet

Sardanes

De 11.30 a 12 h / Plaça

Tro

Espectacle de Percussió

De 12 a 13.30 h / Plaça

Bengaluru Cercavila

Espectacle de circ

De 12.30 a 15 h / Carpa annexa

Ada Parellada i Pati Baztán

"Respect Food & Art "

Cooking Art

De 13.30 a 14.30 h / Escenari

Los Shupitos

Rumba catalana

De 14.45 a 18 h / Escenari

Dj Txarnego

Dilluns 26

De 13.30 a 15 h / Escenari Carpa

The blues Prisoners

Blues

De 16.30 a 18 h / Escenari Carpa

Dj Seta que Habla

Dimarts 27

De 13 a 14 h / Escenari Carpa

Paco Garfia

Flamenc

De 14.15 a 17 h / Escenari Carpa

Dj Darkomedia

De 18 a 19 h / Escenari Carpa

Casa das Feras

Rock, country, swing

Dimecres 28

De 13 a 14 h / Escenari Carpa

De la Carmela

Flamenc

De 15.30 a 17 h / Escenari Carpa

Sergio Giunta, One Man Band

Blues urbano

De 18 a 19 h / Escenari Carpa

TOS de l'EMMCA

Escola Municipal de Música-Centre de les Arts de L'Hospitalet

Rock

De 18 a 19 h / A l'olivera del passeig de la Granvia

Commemoració del Dia d'Andalusia



ESPAI GASTRONÒMIC- ARTÍSTIC "RESPECT FOOD ART" AL FUN SPACE

Amb Ada Parellada i Pati Baztán

Dissabte 24 i diumenge 25 es realitzarà una acció conjunta entre la xef **Ada Parellada** i l'artista **Pati Baztán**. L'Ada cuinarà amb aliments reciclats, Pati realitzarà una pintura efímera amb aquests productes i pigments en un gran llenç blanc.

Ada Parellada: fundadora i xef del restaurant Semproniana, és cuinera, escriptora i divulgadora gastronòmica i una ferma activista a favor del bon aprofitament dels aliments. Al 2015 va crear el **moviment GastroRecup**, "sopars denúncia" per **conscienciar sobre el malbaratament** i ha organitzat diferents tallers i jornades enfocades en el tema del "respect food".

Pati Baztán: artista resident a L'Hospitalet. La seva pintura destaca pels grans formats, i el seu estil es reconeix per les seves **taques abstractes d'impacte emocional, desproveïdes de raó**. Entre les seves obres destaquem la transformació de l'antic mercat de Tàrraga en una sala de festes amb una pintura de més de 500 m² sobre tela que folra sostre i parets, i **un gran mural urbà a L'Hospitalet**.

Aquesta activitat és una producció del **Districte Cultural de L'Hospitalet** en col·laboració de Loop i el patrocini de Grundig.





GASTRONOMIA

Torns

Dissabte, 24 de febrer, d'11 a 16 i de 19 a 23 h

Diumenge, 25 de febrer, d'11 a 18 h

De dilluns 26 a dimecres 28 de febrer de 12 a 19 h



Tapes



Les postres

Tu cachapa.com

Tots els torns

"EMPANADA" VEGETAL

Empanada de formatge fresc i verdures de temporada amb ceba, pastanagues, carbassó, pebrot, blat de moro, formatge i albergínia. **Vegetariana**



"AREPAS" VENEÇOLANES

Arepas farcides de pollastre amb vegetals de temporada (pastanaga, ceba, pebrot i all) Acompanyades de dos tipus de salsa: salsa d'alvocat i salsa picant. **Vegetariana**

La Pepa

Tots els torns

GUISAT DE MANDONGUILLES AMB CARXOFA PRAT

Mandonguilles amb pebrot, ceba, tomàquet, espècies, mandonguilles de carn mixta i pa ratllat.



"HUMMUS" DE PASTANAGA AMB SÈSAM I CRUDITÉS DE VERDURES DE TEMPORADA

Hummus de cigrons amb pastanaga, *tajín*, llimona, oli, sal, pebre. *Crudités* de pebrot i pastanaga.

Vegetariana

Bar Segovia 1960

Dissabte d'11 a 16 i de 19 a 23 h

i diumenge d'11 a 18 h

"CALLOS" 1960

Callos tradicionals amb xoriço, pernil, tomàquet, ceba, pebrot vermell, all, farigola i el toc del xef.



OUS ESTRELLATS 1960

Ous estrellats amb patates del Parc Agrari i xistorra.



Come y Calla

Tots els torns

"TORTO" ASTURIÀ

Farina de blat de moro i de blat, llevat, picada asturiana i ou.



"FABADA" ASTURIANA

Mongetes, cansalada viada, xoriço, botifarra, ceba, lacón, safrà i pebre vermell. **Sense gluten**

Muxía

Dissabte d'11 a 16 i de 19 a 23 h

i diumenge d'11 a 18 h

BROU GALLEC COSTA DA MORTE CUINAT A FOC LENT

Brou gallec amb costella salada, unto, cansalada ibèrica, pollastre, vedella, xoriço gallec, col, mongeta i patata.



PITA IBÈRICA

Pa de pita amb secret ibèric sofregit amb ceba de figueres i patates xips.

El Brot de L'Hospitalet

Tots els torns

LES NOSTRES CROQUETES DE POTA BLAVA

Croquetes cremoses de pollastre Pota Blava i carn rostida.



"PULLED PORK" DEL BROT

Brioixet de melós de porc a la barbacoa amb col llombarda.

Hotel SB Plaza Europa Barcelona

Dissabte d'11 a 16 i de 19 a 23 h

i diumenge d'11 a 18 h

PA "BAO" AMB ÀNEC, "PONZU" I MAIONESA DE WASABI

Pa bao amb confit d'ànec, salsa ponzu, ceba japonesa, fideus d'arròs cruixent i maionesa de wasabi.



LES POSTRES

Cremós de xocolata amb Bayleys, pa de pessic de cafè i "aire" de coco.

Establiments Planes

Tots els torns

TREMEBURGER

Hamburguesa de vedella i porc, amb daus de poma, bouquet d'enciam, melmelada de ceba caramel·litzada i cruixent de quicos.



PATATES BRAVES ESTIL CAN PLANES

Patates *platillo* amb salsa brava especial Planes.

AGT, Gremi i Mosaic

Tots els torns

CALÇOTS I CARXOFES DEL PARC AGRARI



"MILO" DE XOCOLATA AMB AVELLANA, MEL I FRUITS SECS

Time 's Café & Co

Tots els torns

BRAVES DE MONIATO AMB SALSA DE IOGURT

Braves de moniato amb salsa de iogurt amb pebre vermell.
Vegetariana



HAMBURGUESA DE POTA BLAVA AMB PA ARTESANAL I XIPS DE PATATA DEL PARC AGRARI

Hamburguesa amb carn de pollastre Pota Blava amb pa artesanal, xips de patata i enciam amb maionesa.

Hesperia Tower Bouquet Restaurant

Dissabte d'11 a 16 i de 19 a 23 h

COCA DE SEITONS EN ESCABETX AMB VERDURES ESCALIVADES DEL PARC AGRARI

Coca de seitons en escabetx amb verdures saltades, maduixes fresques i esfèric de iogurt.



"GYOZA" DE POTA BLAVA AMB "CHUTNEY" DE CALÇOT DEL PARC AGRARI

Pasta de blat de moro amb carn de pollastre Pota Blava rostit i salsa de calçots.

Son de México

Dissabte d'11 a 16 i de 19 a 23 h
i diumenge d'11 a 18 h

"TACOS" DE COCHINITA

Tacos amb carn de porc, *achiote*, vinagre, suc de taronja, mantega de porc, sal, espècies, ceba morada, llimona i truita de blat de moro. **Sense gluten**



"TACOS" DE TINGA

Tacos amb carn de pollastre, tomàquet, ceba, herbes aromàtiques, all, sal, oli vegetal, orenga, truita de blat de moro, xile i chipotle. **Sense gluten**

Gastro Burger

Diumenge d'11 a 18 h

POLLASTRE "RANCHERO"

Pollastre cuinat a l'estil clàssic amb prunes i pinyons.



BURGUER CLÀSSIC

Hamburguesa de 40 grams de vedella, enciam, tomàquet, ceba.

Reketepizza

Diumenge d'11 a 18 h

PIZZA CAPRESE

Pizza a l'estil uruguaià cuinada al forn sobre pedra amb tomàquet natural i salsa caprese.



CHILL OUT SPACE

Torns:

De dilluns 26 a dimecres 28 de febrer, de 8 a 19 h.
Dijous, 1 de març, de 9 a 16 h.

Esmorzars i Tapes

Donut o croissant + beguda: 3,50 €

Pulga d'ibèric o formatge + beguda: 3,50 €

Servei de Bar: Café, café amb llet, tallat, infusions, mini entrepà de formatge, mini entrepà d'ibèric, donut, croissant, cervesa, refresc, aigua i vi.

Hi haurà oferta d'entrepans vegetals i pa sense gluten per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

L'H CITY VIU EL MOBILE!



BARCELONA 26 FEB-1 MAR 2018



www.lhospitaletexperience.com

 L'Hospitalet Experience
 @LH_experience

#LHexperience